

« Une cuisine simple, maison, basée sur des produits frais et de saison. Des sauces savoureuses, des desserts gourmands, dans une ambiance décontractée mais professionnelle ! Telle est ma vision du restaurant L'Ambassade. Bon Appétit ! », Bruno Bourquin – Gérant

MENU

Notre Chef **Benjamin Garnier** et son équipe vous proposent leur carte saisonnière de l'automne.

FORMULES

ENTRÉE/PLAT ou **PLAT/DESSERT** - 24€ (hors suppléments ci-dessous)

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 28€ (hors suppléments ci-dessous)

MENU ENFANT

14€ (-12 ans)

Steak haché - frites ou pâtes du jour

Boisson au choix : Verre de Coca-Cola, Orangina, jus d'orange, sirop à l'eau, diabolo

Glace Smarties ou fromage blanc

- POUR COMMENCER -

ŒUF POCHÉ 10€
dans sa crème de butternut et noisette

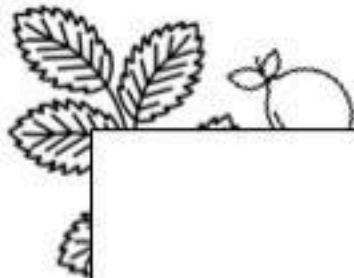
SAUMON GRAVLAX 10€
avec sa crème montée au curry

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS 10€
escargots d'élevage de la Sarthe, sauce coriandre - échalotes - crème fraîche

FOIES DE VOLAILLE 10€
servis tièdes sur leur salade de lentilles, oignon rouge, vinaigre de framboise

ENTRÉE DU JOUR (voir ardoise) 10€

N'hésitez pas à nous demander la carte des allergènes.
Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.



- LES PLATS À LA CARTE -

THON SNACKÉ · 18€

risotto au fenouil

FONDANT DE VEAU · 20€

et ses légumes caramélisés (+2€ en menu)

POULET COCOTTE GRAND-MÈRE · 18€

accompagné de ses pommes mitrailles de Normandie

FISH & CHIPS · 18€

cabillaud surgelé pané servi avec frites, salade et sauce tartare

LE TARTARE DE BŒUF · 18€

l'incontournable des golfeurs, servi avec frites et salade

BURGER SAVOYARD · 20€

steak haché, Reblochon, galette de pomme de terre, oignon, salade, moutarde et crème
(+2€ en menu)

BURGER VÉGÉ' · 18€

steak de soja surgelé, Reblochon, galette de pomme de terre, oignon, salade, moutarde et crème

- NOTRE ARDOISE -

L'ASSIETTE DU CHALUT · 24€ (+6€ en menu)

LE CUISINÉ DU CHEF · 24€ (+6€ en menu)

LE PLAT DU JOUR · 18€

LA PASTA DU JOUR · 16€



N'hésitez pas à nous demander la carte des allergènes.
Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.

- LES GOURMANDISES DE L'AMBASSADE -



CRUMBLE AUX POMMES8€
au caramel beurre salé



RIZ AU LAIT 8€
aux coings caramélisés et au miel de Rochefort



TARTE AUX POIRES8€
crème de noisettes aux 4 épices (gingembre, muscade, girofle, cannelle)



CHARLOTTE CHOCOLAT - CAFÉ 8€
crème anglaise



DOUCEUR ÉPHÉMÈRE (voir ardoise)8€



GLACES ET SORBETS 8€
• 3 boules au choix : chocolat – café – vanille – pistache – caramel – citron – cassis –
framboise – pêche – noisette – noix de coco – fruit de la passion
• nappage au choix : caramel – sauce chocolat – coulis de fruits rouges – biscuit
• avec ou sans chantilly



ASSIETTE DE FROMAGES8€



CAFÉ OU THÉ SUPER GOURMAND12€
mini riz au lait, mini tarte aux poires, mini crumble aux pommes,
verrine duo chocolat-café et mini dessert surprise (+4€ en menu)